L'expresso & Filtre Program Automatic

Mode d'emploi

magimix

Nous vous remercions de la confiance et de la fidélité que vous accordez à notre marque. Vous venez d'acquérir un Expresso & Filtre Magimix et souhaitons que son usage vous donne entière satisfaction. Cet appareil a été conçu pour vous offrir le plaisir d'un véritable expresso et d'un bon café filtre.

⚠ **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre machine et conservez-le.**

Les règles d'or d'un bon café

La qualité du café.

Pour conserver toute la fraîcheur du café, évitez au maximum de l'exposer à l'air. Après ouverture, refermez le paquet de café en chassant l'air et placez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Pour l'expresso : utilisez du café expresso spécial percolateur fraîchement torréfié et moulu.

La qualité de l'eau.

Une tasse de café est composée à plus de 98% d'eau ! Le chlore, souvent présent dans l'eau du robinet altère fortement le goût du café et le calcaire nuit au bon fonctionnement de votre appareil. Choisissez une eau de source (peu chargée en minéraux) ou filtrez votre eau.

La température de votre café.

L'eau qui traverse la mouture doit être frémissante, jamais bouillante. Magimix a conçu votre Expresso & Filtre de manière à garantir une température optimale de préparation en café filtre comme en expresso.

Vous devez préchauffer le porte-filtre de l'expresso à vide : avant le premier café, laissez couler l'équivalent d'une tasse. Préchauffez également les tasses : entreposez-les sur le plateau chauffe-tasses ou réchauffez-les avec la buse eau chaude (cf. p. 12). Ainsi dès la première tasse votre expresso pourra être dégusté à la bonne température.

La dégustation de votre expresso.

L'expresso se sert dans une tasse épaisse, de préférence de forme conique pour faire remonter toute la crème à la surface.

SOMMAIRE — Pages

Descriptif 4

Avant la première utilisation 6
- Installation 6
- Réglage du niveau de dureté de l'eau 7

Utilisation partie Expresso 8
- Comment faire un expresso ? 8
  - Préparation de la machine 8
  - Mise en marche 10
  - Arrêt manuel ou automatique 11
- Fonctions complémentaires 11
  - Fonction vapeur 11
  - Fonction eau chaude 12
- Entretien 12
  - Nettoyage 12
  - Détartrage 13

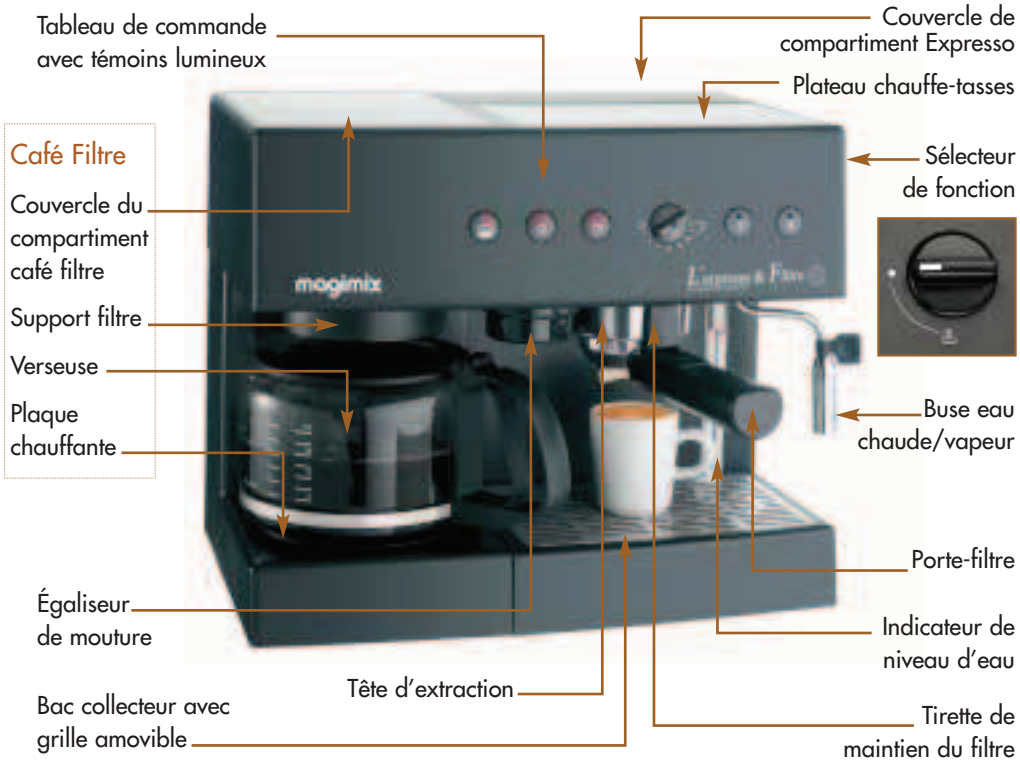
Utilisation partie Café Filtre 15
- Comment faire un café filtre 15
- Entretien 16
  - Nettoyage 16
  - Détartrage 16

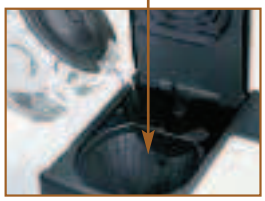
Que faire si ? 17

Recettes 19

⚠ **Consignes de sécurité** **22**

DESCRIPTIF





Compartiment café filtre

Réservoir expresso amovible

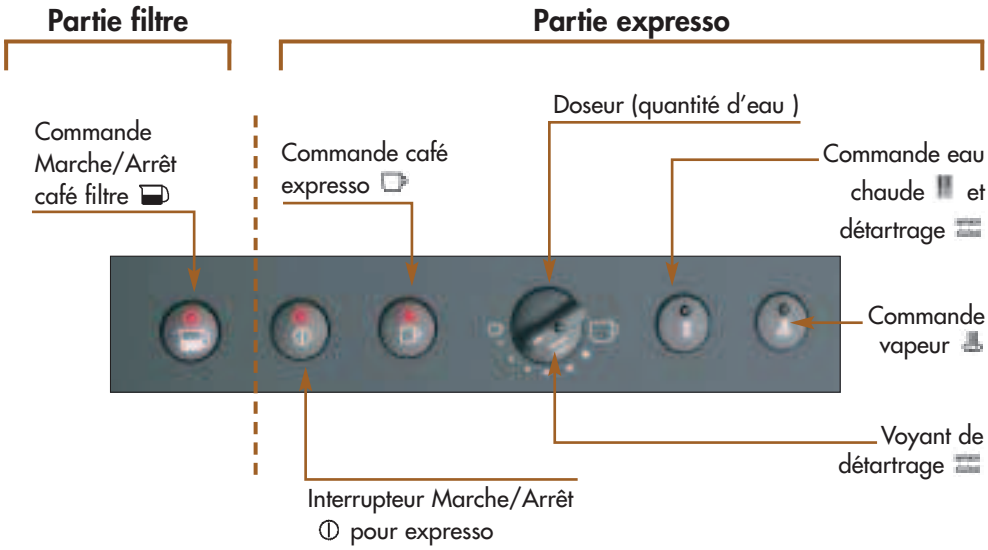
Compartiment de rangement expresso

Livré avec 2 filtres «Extracrem» : - **petit filtre** : 1 tasse expresso dosette (papier) ou 1 tasse expresso café moulu.

- **grand filtre** : 2 tasses café moulu.

Cuillère-doseur pour café moulu (1 cuillère rase = 7 g = 1 tasse).

Tableau de commande



Remarque importante :

La partie café filtre fonctionne indépendamment de la partie expresso. La seule touche qui commande toutes les fonctions café filtre est la touche . **Il est inutile d'appuyer sur ⏻ pour préparer un café filtre.**

Cependant, la partie expresso et la partie café filtre peuvent fonctionner simultanément.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Les produits Magimix sont systématiquement testés, ainsi vous pouvez constater des traces d'eau lors du déballage de votre machine, ceci est parfaitement normal.
Procédez au rinçage du circuit d'eau pour éliminer l'eau résiduelle du système, lors de la première mise en service et après une longue période de non utilisation.

Installation

- Soulevez l'appareil et déroulez la longueur de câble d'alimentation qui vous est nécessaire. Coincez le cordon dans l'encoche prévue à cet effet.

- Retirez complètement le réservoir de l'expresso par l'arrière et remplissez-le d'eau fraîche. Lors de la remise en place, placez bien le tuyau souple à l'intérieur du réservoir.

➢ Vous pouvez également remplir directement le réservoir par le trou de remplissage situé dans le compartiment de rangement.

⚠ **Ne mettez jamais d'eau chaude dans le réservoir.**

- Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.

- Tournez jusqu'en butée le sélecteur de fonction face au repère ●.
- Réglez également le doseur au niveau maximum, en le positionnant (sens anti-horaire) sur la grande.

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur ⏻. Le témoin lumineux ⏻ s'allume, et le témoin clignote. Lorsque le témoin s'allume en continu, l'appareil est prêt à fonctionner.
NB : Si le sélecteur n'est pas positionné sur ●, les témoins et clignotent.

- Placez un récipient assez large sous la buse, appuyez sur , positionnez le sélecteur de fonction sur . Faites couler l'équivalent d'un bol. Pour arrêter l'écoulement ramenez le sélecteur de fonction sur ●.

- Insérez le porte-filtre vide (tirette vers l'arrière) dans la tête d'extraction face à la flèche et tournez-le vers la droite.
- Placez un récipient suffisamment large sous le porte-filtre et appuyez sur . Le témoin rouge clignote et la quantité d'eau s'écoule dans le récipient. Faites passer l'équivalent d'un bol.
  Arrêtez l'écoulement en appuyant à nouveau sur .

  ⚠ **Attendez 10 à 15 secondes avant de retirer le porte-filtre.**

- **Le rinçage est terminé pour la partie expresso**, éteignez l'appareil en appuyant sur ⏻, retirez le réservoir et videz-le. Nettoyez le réservoir, le porte-filtre et les filtres. Remplissez le réservoir d'eau fraîche et replacez-le.

- Soulevez le couvercle du compartiment café filtre et remplissez le réservoir d'eau fraîche.

⚠ **Ne dépassez pas la capacité maximale (niveau marqué à l'intérieur du réservoir en haut à gauche).**

- Fermez le couvercle et mettez la verseuse en place sous le porte-filtre.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche , le témoin rouge s'allume et l'eau s'écoule au bout de quelques secondes.
- **L'opération de rinçage est terminée pour la partie café-filtre**, appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter l'appareil, videz puis rincez la verseuse.

Réglage du niveau de dureté de l'eau

Votre Expresso & Filtre vous prévient automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Pour la partie Expresso, le témoin d'alerte du tartre clignote. Pour la partie Café Filtre, lorsque le témoin clignote, un détartrage est nécessaire. Vous devez auparavant régler la machine selon le niveau de dureté de votre eau.

1 - Déterminez le niveau de dureté de votre eau.

- Utilisez la bandelette-test jointe à votre machine.

• Plongez-la 1 seconde dans l'eau froide, secouez-la pour enlever l'excédent d'eau et comparez le résultat au tableau ci-après.

Déterminez la dureté de votre eau	
Résultat test	**votre eau est ...**
	Très douce
	Douce
	Moyennement dure
	Dure
	Très dure

2 - Sélectionnez le niveau de dureté sur votre Expresso & Filtre.

Vous disposez de 4 niveaux.

- Appareil branché et éteint, appuyez 5 secondes sur la touche jusqu'à ce que les témoins s'allument.
- Appuyez à nouveau brièvement sur la touche autant de fois que nécessaire afin de sélectionner votre niveau de dureté. Le niveau de dureté est fonction du nombre de témoins allumés fixement (cf. tableau ci-dessous).
- Pour mémoriser et quitter le réglage, appuyez sur la touche ⏻, tous les témoins s'éteignent.
  NB : Si aucune touche n'est activée pendant 1 min., le processus est interrompu automatiquement (les témoins s'éteignent) sans modifier le dernier réglage mémorisé.

Votre eau est...	Niveau	Témoins de niveau
Très douce ou douce	1	● ⏻ ● ☼ ● ●
Moyennement dure	2	● ⏻ ● ☼ ● ●
Dure	3	● ⏻ ● ☼ ● ●
Très dure	4	● ⏻ ● ☼ ● ●

● Témoin allumé, ☼ Témoin clignotant, ● Témoin éteint.

NB : A la livraison, l'appareil est programmé sur le niveau 3.

UTILISATION PARTIE EXPRESSO

Comment faire un expresso ?

Préparation de la machine

- Remplissez le réservoir **d'eau fraîche**.
- Appuyez sur ⏻ : le témoin de mise sous tension s'allume fixement et le témoin clignote.
  NB : Si le sélecteur de fonction n'est pas bien positionné sur ●, les témoins et clignotent.

- Choisissez le filtre en fonction du type d'expresso que vous voulez préparer.
- Placez le filtre que vous avez choisi dans le porte-filtre.
  - 1 tasse café moulu ou dosette = petit filtre.
  - 2 tasses café moulu = grand filtre.

- **Café moulu**

1 - Remplissez le filtre à l'aide de la cuillère doseur :
1 cuillère rase = 1 tasse ou 2 cuillères rases = 2 tasses.

NB : Rase = pleine non bombée.

⚠ **Une mouture trop fine peut boucher le filtre.**

⚠ **Une quantité de café trop importante peut provoquer des fuites au niveau du porte-filtre.**

2 - Aplanir la mouture à l'aide de l'égaliseur (bien à l'horizontal dans le filtre).

⚠ **Ne tassez pas la mouture.**

⚠ **Ne laissez pas de café sur le bord du porte-filtre.**

- **Dosette**

Le filtre 1 tasse accueille la plupart des dosettes papier expresso. Placez la dosette dans le filtre adapté. La forme du papier pouvant être différente d'une marque à l'autre, prenez soin de bien centrer la dosette dans le filtre.

⚠ **Pliez les rebords du papier afin d'éviter tout dépassement hors du filtre.**

- Insérez le porte-filtre (tirette vers l'arrière) dans la tête d'extraction face à la flèche et tournez-le vers la droite.

NB : La poignée doit être légèrement décalée vers la droite.

- Positionnez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.

⚠ **Le porte-filtre dosette ne permet de faire qu'une tasse à la fois.**

Mise en marche

- Assurez-vous que le sélecteur de fonction soit sur ● et que la machine est prête (les témoins ⏻ et ☕ allumés en continu).

- Votre appareil est doté d'un dosage automatique : l'écoulement du café s'arrête automatiquement au volume que vous aurez préalablement sélectionné :
  - Tournez le doseur pour sélectionner la quantité de café que vous souhaitez obtenir.
  - Appuyez sur ☕ : le café s'écoule et s'arrête automatiquement.

NB : L'écoulement s'effectue en **2 temps** car votre expresso est doté d'un **système de pré-humidification** de la mouture pour révéler tous les arômes du café.

NB : Pendant l'écoulement la pompe émet un bruit caractéristique tout à fait normal.

⚠ **Sur un même repère, les quantités peuvent varier en fonction du type de café : moulu ou dosette, de la finesse de la mouture, de la quantité de café et du tassement de la mouture.**

⚠ **Attendez 10 à 15 secondes avant de retirer le porte-filtre.**

- Retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche.

NB : Après l'arrêt de l'écoulement, quelques gouttes tombent du porte-filtre (il s'agit de l'eau restée dans le filtre), ceci est tout à fait normal.

- Jetez la dosette ou le marc par frappes successives du porte-filtre. Veillez à pousser la tirette contre le filtre et maintenez-la fermement afin que le filtre ne tombe pas en même temps que le marc ou la dosette.

NB : Aidez-vous éventuellement d'une petite cuillère.

- Rincez le porte-filtre sous l'eau courante.
  Replacez le porte-filtre dans la tête d'extraction afin de préparer votre prochain café à une température optimale.
  NB : Lorsque l'appareil est sous tension le témoin clignotera par instant (régulation de la température).

Arrêt manuel ou automatique

- **Manuel :**
  Appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt ⏻ : tous les témoins s'éteignent.

- **Automatique :**
  Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, votre Expresso s'arrête automatiquement 2 heures après la dernière utilisation.

Fonctions complèmentaires

La buse sert à faire mousser le lait pour un cappuccino ou un chocolat chaud, ainsi qu'à chauffer un liquide. Vous pouvez également préparer de l'eau chaude afin de réaliser thés, tisanes ou infusions.

Fonction vapeur

⚠ **Ne chauffez jamais de liquides inflammables avec la vapeur (ex. : alcool fort).**

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau fraîche dans le réservoir.
- L'appareil étant sous tension, et le témoin allumé, appuyez sur , le voyant rouge clignote tant que la température requise n'est pas atteinte. Une fois que l'appareil est à température, le voyant devient fixe et l'appareil est prêt.

- Placez un récipient (assez haut et étroit, "petit pichet") contenant le liquide à faire chauffer sous la buse.
- Pour obtenir de la vapeur, tournez le sélecteur de fonction sur le repère .

- Plongez la buse vapeur dans le récipient.
  Maintenez l'extrémité de la buse sous la surface du liquide durant toute l'opération en évitant de toucher le fond du récipient. Faites de légers mouvements circulaires et de haut en bas. Vous pouvez réguler votre débit de vapeur afin de l'adapter au récipient, en ouvrant plus ou moins le sélecteur de fonction.
- Pour arrêter la production de vapeur, ramenez le sélecteur face à ●.
  NB : Si vous voulez refaire de la vapeur immédiatement, il vous suffit de tourner à nouveau le sélecteur sur .

Sans aucune action de votre part pendant 6 minutes, l'appareil redescend automatiquement à température «café».

NB : Si vous désirez faire un expresso à la suite, appuyez sur la touche afin de revenir à la bonne température plus rapidement. Tant que le témoin clignote la température est trop élevée pour préparer un bon expresso.

- Pour accélérer la descente en température et rincer la buse : placez un récipient vide sous la buse, appuyez sur et tournez le sélecteur sur la position . Dés que l'eau coule en continu par la buse, ramenez le sélecteur sur ●. Puis appuyez sur . Essuyez la buse aussitôt après usage, à l'aide d'une éponge humide.

  ⚠ **Ne touchez pas la buse, elle devient extrêmement chaude.**

  ⚠ **Attention, la vapeur peut brûler.**

- Recette du cappuccino page 20.

Fonction eau chaude

- Assurez-vous qu'il y a de l'eau fraîche dans le réservoir.
- L'appareil étant sous tension, et le témoin allumé, appuyez sur la touche . Si l'appareil n'est pas prêt le voyant clignote, en revanche si celui-ci est assez chaud il s'allumera fixement.
- Placez un récipient sous la buse et tournez le sélecteur de fonction sur . Une fois la quantité d'eau désirée obtenue, tournez le sélecteur dans le sens anti-horaire sur ● pour arrêter l'écoulement. Appuyez sur pour revenir en fonction café.

Entretien

Le bon fonctionnement, la longévité de votre appareil, et l'application de la garantie dépendent d'un entretien rigoureux et régulier.

⚠ **Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est bien débranché et froid.**

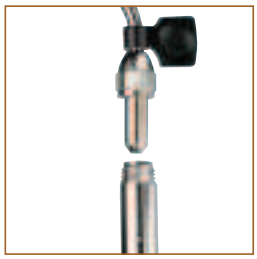
Nettoyage

- Le corps de l'appareil : de temps en temps, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.
- Le réservoir : 1 fois par semaine, nettoyez-le avec un liquide vaisselle non abrasif. Changez l'eau au moins tous les 2 jours.

- Le bac collecteur et la grille : 1 fois par semaine, nettoyez-les avec un détergent doux.
- Le porte-filtre et les filtres : après chaque utilisation, rincez-les rapidement sous l'eau courante. De temps en temps, nettoyez-les avec un détergent doux.

⚠ **Ne trempez pas le porte-filtre et les filtres dans un produit détartrant, cela risquerait de les abimer.**

NB : Le bac collecteur doit être vidé régulièrement.



- La buse : Après chaque utilisation, rincez-la et essuyez-la comme indiqué p.12.
- Régulièrement ou si la buse est bouchée, dévissez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et débouchez-la à l'aide d'une aiguille.

- La tête d'extraction : le café moulu adhére parfois au joint et à la grille de la tête d'extraction. Essuyez-la avec une éponge humide.

⚠ **N'utilisez pas d'alcool, de solvant ou de produits de nettoyage agressifs.**

NB : Nous vous déconseillons de passer les éléments amovibles au lave-vaisselle, qui risqueraient d'être fragilisés et de se décolorer.

Détartrage

- Le calcaire est la principale cause de dysfonctionnement. L'accumulation de tartre altère la qualité de votre café dans un premier temps, puis endommage votre machine. C'est pourquoi vous devez détartrer votre appareil régulièrement pour garantir son bon fonctionnement et sa longévité. Votre appareil s'entartrera plus ou moins vite en fonction de la dureté de votre eau.

NB : Les pannes dues à une absence de détartrage ou à un détartrage non conforme au mode d'emploi ne sont pas couvertes par la garantie.

Méthode de détartrage :

Nous vous recommandons d'utiliser un détartrant spécifique pour machine à café (évitez les détartrants en poudre qui se dissolvent mal).

⚠ **N'utilisez jamais de vinaigre**

Quand détartrer ? L'appareil vous prévient automatiquement lorsque vous devez le détartrer : le témoin est allumé.

Durée ? Env. 30 min.

Comment ? Votre appareil est doté d'un programme automatique pour un détartrage simplifié et efficace : suivez le guide…

1ère phase : détartrage

1. **Appareil éteint** et refroidi, remplissez le réservoir d'eau fraîche et ajoutez ensuite le détartrant **(jamais l'inverse)** comme indiqué sur le mode d'emploi de ce dernier. Enlevez le porte-filtre. Placez un récipient assez large (ex. petit saladier) sous la tête d'extraction et sous la buse.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
2. Détartrage côté expresso	Appuyez sur la touche pendant 5 sec.	9 mn. par intermittence	
3. Détartrage côté buse	Tournez	9 mn. par intermittence	

● Témoin éteint ☼ Témoin clignotant ● Témoin allumé

2ème phase : rinçage

1. Rincez abondamment le réservoir d'eau et remplissez-le entièrement d'eau fraîche. Videz et replacez le récipient sur la grille du bac collecteur.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
2. Rinçage côté buse	Appuyez sur la touche	7 mn. par intermittence	

3. Videz le reste de l'eau, remplissez de nouveau le réservoir d'eau fraiche.

Phase	Action	Durée (env.)	Indication fin de phase
4. Rinçage côté expresso	Tournez	7 mn. par intermittence	

5. Videz une dernière fois complètement le réservoir d'eau.

NB : Suivant le détartrant utilisé, votre café peut avoir un mauvais goût après le détartrage, procédez à un rinçage manuel complémentaire : rincez puis remplissez entièrement votre réservoir d'eau et faites couler l'eau : la moitié par la buse et l'autre moitié par le porte filtre.

NB : En cas d'erreur de manipulation, vous pouvez interrompre le programme de détartrage automatique en débranchant l'appareil. En rebranchant l'appareil, le voyant continuera à clignoter jusqu'à ce que vous ayez suivi le programme de détartrage complet. Vous pourrez cependant continuer à utiliser les fonctions café, eau chaude et vapeur.

UTILISATION PARTIE CAFÉ FILTRE

Comment faire un café filtre ?

- Remplissez la verseuse d'eau fraîche selon le nombre de tasses souhaitées.
  - repères à gauche : grandes tasses (env. 140 ml)
  - repères à droite : petites tasses (env. 110 ml)

NB : La quantité de café obtenue sera légèrement inférieure . Ceci est du au phénomène d'évaporation et à l'absorption de l'eau par la mouture.

- Soulevez le couvercle du compartiment café filtre et remplissez le réservoir.
- Mettez un filtre papier de type 1x4 dans le porte-filtre.
- Versez la mouture dans le filtre à l'aide de la cuillère doseur.

1 cuillère rase = 1 petite tasse / 1cuillère bombée = 1 grande tasse .

NB : ces quantités sont données à titre indicatif et sont à adapter selon votre goût.

- Refermez le couvercle et mettez la verseuse bien en place.

NB : votre cafetière est équipée d'un système anti-gouttes qui vous permet de retirer la verseuse pendant l'écoulement le temps de vous servir une tasse de café.

⚠ **Si la verseuse n'est pas correctement mise en place ou mise sans couvercle, le porte-filtre débordera.**

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche , le témoin rouge s'allume et l'eau s'écoule au bout de quelques secondes.
- La verseuse est maintenue au chaud tant qu'elle est en place sur la plaque chauffante.

NB : le café est cependant toujours meilleur s'il est bu sans tarder.

- Votre appareil est muni d'un arrêt automatique, il s'arrête automatiquement 2 heures après la dernière utilisation. Cependant, vous pouvez arrêter l'appareil manuellement en appuyant à nouveau sur la touche .

⚠ **Attendez environ 5 minutes après l'arrêt avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter des projections de vapeur.**

Entretien

Nettoyage

- Le corps de l'appareil : de temps en temps, nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide.
- Le support filtre : veillez lors du nettoyage à la propreté du joint anti-gouttes.

⚠ **Ne perdez pas ce joint, le système anti-gouttes ne fonctionnerait pas.**

- La verseuse : après chaque utilisation, videz et nettoyez-la avec un liquide vaisselle non abrasif.

⚠ **N'utilisez pas d'alcool, de solvant ou de produits de nettoyage agressifs.**

Détartrage

- Le calcaire est la principale cause de dysfonctionnement. L'accumulation de tartre altère la qualité de votre café dans un premier temps, puis endommage votre machine. C'est pourquoi vous devez détartrer votre appareil régulièrement pour garantir son bon fonctionnement et sa longévité. Votre appareil s'entartrera plus ou moins vite en fonction de la dureté de votre eau.
- Pour régler le niveau de dureté de votre eau reportez-vous page 7 «réglage du niveau de dureté de l'eau».

NB : le niveau de dureté de l'eau est identique entre la partie expresso et la partie café filtre.

Quand détartrer ? L'appareil vous prévient automatiquement lorsque vous devez le détartrer : le témoin clignote.

Durée ? Env. 40 min.

Comment ? Votre appareil est doté d'un programme automatique pour un détartrage simplifié et efficace : suivez le guide…

1ère phase : détartrage

1. **Appareil éteint** et refroidi, remplissez le réservoir d'eau fraîche et ajoutez ensuite le détartrant **(jamais l'inverse)** comme indiqué sur le mode d'emploi de ce dernier.
2. Placez la verseuse, et appuyez 5 secondes sur la touche . Les témoins et clignotent et l'eau coule par intermittence pendant environ 20 min.
3. La phase détartrage est finie, lorsque le témoin devient fixe.

2ème phase : rinçage (en 2 fois)

1. Videz la verseuse, rincez et remplissez le réservoir d'eau fraîche.
2. Appuyez sur la touche café filtre. Le témoin clignote et le témoin est allumé fixement, l'eau s'écoule pendant environ 10 min. Une fois que le témoin devient fixe le 1er rinçage est fini.
3. Videz la verseuse, rincez et remplissez le réservoir d'eau fraîche.
4. Appuyez sur la touche . Le témoin clignote et le témoin est allumé fixement, l'eau s'écoule pendant environ 10 min. Lorsque tous les témoins s'éteignent, le programme de détartrage est terminé.

NB : En cas d'erreur de manipulation, vous pouvez interrompre le programme de détartrage automatique en débranchant l'appareil. En rebranchant l'appareil, le témoin continuera à clignoter jusqu'à ce que vous ayez suivi le programme de détartrage complet. Vous pourrez cependant continuer à utiliser la fonction café.

QUE FAIRE SI ?

1 - Expresso

Problèmes	Solutions
et clignotent et aucune fonction n'est possible	• Ramenez le sélecteur sur ●.
clignote	• Détartrez votre appareil. Cf. p.13 à p.15.
⏻ clignote	• Appareil eteint, appuyez 5 sec. sur . Réappuyez sur . Pour quitter, appuyez sur ⏻.
Votre expresso a mauvais goût	• Votre café est peut-être éventé ou trop acide. Essayez une autre mouture. Utilisez du café fraîchement moulu et conservez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
	• Votre eau est peut-être chlorée, ce qui dénature fortement le goût du café. Utilisez de l'eau filtrée ou de l'eau de source.
	• Suivant le détartrant utilisé votre café peut avoir un mauvais goût après le détartrage, procédez à un rinçage manuel complémentaire : rincez puis remplissez entièrement votre réservoir d'eau et faites couler l'eau : la moitié par la buse et l'autre moitié par le porte-filtre.
Il n'y a pas ou peu de mousse	• Le café est éventé. Utilisez du café fraîchement moulu et conservez-le dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
	• Changez de mouture (plus fine). Essayez une autre marque de dosette.
	• Augmentez la quantité de mouture et tassez légèrement.
Le café n'est pas assez chaud	• Attendez que le témoin soit fixe (température OK) avant de préparer un café.
	• Préchauffez les tasses et le porte-filtre avant de faire votre café. Cf p. 2.
Les tasses sont remplies de manière inégale	• La mouture est mal répartie dans le filtre. Tassez la mouture de manière homogène.
	• Nettoyez le porte-filtre.
Présence d'eau autour de l'appareil	• Videz le bac collecteur d'eau régulièrement.
Vous n'arrivez pas à faire mousser le lait	• La buse est bouchée ou entartrée. (cf. p.13 à p.14).
	• Utilisez un récipient haut et étroit (ex. : petit pichet) de préférence en métal.
	• Utilisez du lait entier froid.

Problèmes	Solutions
L'expresso fuit par les côtés du porte-filtre	• Diminuez la quantité de café et serrez le porte-fitre.
	• La dosette est mal positionnée.
	• Nettoyez la tête d'extraction et les rebords du filtre avant d'insérer le porte-filtre.
	• La mouture utilisée est trop fine. Changez de mouture.
L'expresso coule trop lentement ou ne coule plus	• Il y a trop de café.
	• Choisissez une mouture moins fine et ne la tassez pas trop.
	• Détartrez votre appareil (cf. p.13 à p. 14).
	• Le filtre est bouché : - filtre à vis : devissez-le, nettoyez-le puis revissez-le au max. - filtre sans vis : nettoyez-le ou changez-le.
	• Essuyez la grille de la tête d'extraction avec une éponge humide. (cf p.13).
Présence de marc dans la tasse	• Rincez le porte-filtre sous l'eau courante.
La pompe est anormalement bruyante	• Remplissez votre réservoir d'eau.
La buse fuit	• Tournez le sélecteur à fond sur ●.
L'appareil ne fonctionne plus	• Vérifiez les branchements.
	• La pompe a fonctionné à vide et le système de sécurité s'est déclenché. Patientez 30 mn avant de rallumer l'appareil.

2 - Café filtre

Problèmes	Solutions
clignote	• Détartrez la partie café filtre (cf p.16).
Le café s'écoule lentement	• Détartrez votre appareil (cf. p.16).
	• Choisissez une mouture moins fine.
Le café goutte sur la plaque après avoir retiré la verseuse	• Nettoyez le porte-filtre sous l'eau courante.
	• Vérifiez la présence et la bonne mise en place du système anti-goutte (joint, piston, ressort).
Le café ne s'écoule pas dans la verseuse / le café déborde du porte-filtre	• Vérifiez que la verseuse est bien insérée, son couvercle mis et correctement fermé.
	• Vérifiez le positionnement du porte-filtre.
	• Réduisez la quantité de mouture dans le porte filtre.
Votre café a mauvais goût	• Rincez votre appareil 2 ou 3 fois.

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera une station de service après-vente agréée Magimix.

⚠ **Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que le voltage de votre installation électrique correspond bien à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être avec prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un câble d'alimentation endommagé. Si le cordon est abîmé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, un service de réparation agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours l'appareil pour le déplacer, le nettoyer, ou en cas d'anomalie. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- Ne posez jamais l'appareil, la verseuse ou le câble sur ou à côté d'une surface très chaude. Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail.
- Évitez le contact avec certaines parties de l'appareil qui peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation (tête du porte filtre, filtre, buse vapeur/eau chaude).
- Ne chauffez jamais de liquides inflammables avec la vapeur.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Versez uniquement de l'eau froide dans le réservoir d'eau et pas d'autres liquides.
- Avant de retirer le porte-filtre, attendez 10 à 15 s. après l'écoulement du café.
- Ne remplissez jamais le réservoir au-dessus du niveau maximum, car la verseuse risquerait de déborder.
- Pour le café filtre, attendez 5 min. environ entre la préparation de 2 cafés pour laisser refroidir l'appareil
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et n'est pas conçu pour un usage professionnel/commercial.